



Scheda Tecnica d'Autocertificazione
www.vinisani.eu

1	Produttore:	F.lli Basile Az. Agr. Biologica
2	Denominazione del vino	Comandante Montecucco Sangiovese Doc
3	Annata	2004
4	Gradazione alcolica	14,00
5	Caratteristiche di coltivazione in Vigna: Tradizionale, Produzione integrata, Biologica	Bio certificato CCPB
6	Zona vitivinicola	Cinigiano (GR) - Montecucco Doc
7	Nome del vigneto <Cru>	
8	Estensione vigneto	3,0
9	Tipo di terreno	Calcereo Argilloso
10	Esposizione	Sud ovest
11	Altitudine	350 mt
12	Età media delle viti	7 anni
13	Cultivar	Sangiovese e Merlot
14	Forma di allevamento	Cordone Speronato
15	Ceppi per ettaro	4650
16	Numero gemme per ceppo	7/8
17	Produzione per ettaro	60 Q.li
18	Produzione per ceppo	1,250
19	Selezioni massali: Uso di cloni autoctoni - Sì o No	Cloni selezionati
20	Concimazioni: stallatici, vegetali, chimici, nessuno.	Stallatico, Pellet Organico, Sovescio
21	Inerbimento/lavorazione suolo	Inerbimento alternato a lavorazione
22	Uso di erbicidi, dissecanti, altro.	NO
23	Trattamenti in vigna a base di composti del rame e dello zolfo e loro frequenza	Zolfo ramato 7/8 volte l'anno (in stagioni regolari)
24	Altri trattamenti (Antimicotici diversi da rame e zolfo, antibotritici, anticrittogamici):	
25	Modalità di vendemmia (manuale, meccanica, altro):	Manuale
26	Tipo di lieviti utilizzati (selezionati, indigeni, neutri)	Selezionati
27	Uso d'enzimi, tannini, nutrienti azotati	Nutrienti Azotati
28	Uso di mosto concentrato rettificato	NO
29	Modalità di pressatura (torchiatura/presa polmone)	Pressa a polmone soffice max 1,2 atm
30	Tempo di macerazione	12/20 giorni
31	Tipo di macerazione (follature, rimontaggi, rotomacerazione)	Rimontaggio aerobico e delastage
32	Alloggiamento del pigiato	Acciaio
33	Controllo temperatura di fermentazione (se sì, come)	Max 28-30°
34	Tempo d'affinamento in vasca	
35	Tipo di affinamento (Botte grande, Barrique, Acciaio, Cemento)	18 MESI Tonnaux rovere francese di media tostatura a grana fine
36	Tempo di affinamento in bottiglia	12 MESI
37	Uso Solforosa, solfitaggio, indicare in quali fasi e la quantità	Finale: libera 22 mg/lt. Totale 48 mg/l
38	Tipo di chiarifica (se usata indicare tecnica utilizzata)	Albume
39	Tipo di filtrazione (se usata indicare tecnica utilizzata)	Nessuna per preservare l'integrità del vino
40	Pratica dell'Osmosi Inversa	NO
41	Uso d'additivi e coadiuvanti di qualsiasi tipo (quali)	NO
42	Ricorso all'aumento del grado alcolico	NO
43	Utilizzo di prodotti O. G. M.	NO
44	Uso dei Chips:	NO